

1. 식품위생법상의 식품이 아닌 것은?  
가. 채종유 나. 비타민 C 약제  
다. 식용얼음 라. 유산균 음료
2. 식품위생법에서 다루고 있는 내용은?  
가. 식품 판매업의 영업에 관한 사항  
나. 음용수 수질기준에 관한 사항  
다. 전염병 관리에 관한 사항  
라. 위생접객업에 관한 사항
3. 다음 중 건강진단 대상자가 아닌 사람은?  
가. 식품제조 종사자  
나. 식품가공 종사자  
다. 식품조리 종사자  
라. 완전포장된 식품운반종사자
4. 수입식품 검사결과 부적합한 식품 등에 대하여 취하는 조치로 적합하지 않은 것은?  
가. 위해의 제거 후 매립처분  
나. 제 3국으로의 반출  
다. 수출국으로의 반송  
라. 식용외의 다른 용도로의 전환
5. 영업허가를 받아야 할 업종이 아닌 것은?  
가. 일반음식점영업 나. 유흥주점영업  
다. 단란주점영업 라. 식품첨가물제조업
6. 미생물이 식품에 오염되어 증식할 수 있는 생육인자와 가장 거리가 먼 것은?  
가. 식품 중의 수분 나. 식품 중의 pH  
다. 식품 중의 향기성분 라. 식품 중의 영양소
7. 다음 중 독소형에 속하는 세균성 식중독은?  
가. 리스테리아 식중독 나. 살모넬라 식중독  
다. 장염 비브리오 식중독 라. 포도상구균 식중독
8. 다음 중 유해성 표백제는?  
가. 포름알데히드(formaldehyde)  
나. 아우라민(auramine)  
다. 사이클라메이트(cyclamate)  
라. 롱가릿(rongalite)
9. 발아한 감자와 청색 감자에 많이 함유된 독성분은?  
가. 솔라닌 나. 무스카린  
다. 리신 라. 엔테로톡신
10. 목화씨로 조제한 면실유를 식용한 후 식중독이 발생했다면 그 원인 물질은?  
가. 솔라닌(Solanine) 나. 리신(Ricin)  
다. 고시폴(Gossypol) 라. 아미그달린(Amygdalin)
11. 통조림용 공관을 통해 주로 중독될 수 있는 유해 금속은?  
가. 수은 나. 비소  
다. 주석 라. 바륨
12. 식품으로 기인하여 중독을 일으킨 환자를 진단하였거나 그 사체를 검안한 의사는 문서, 전화 또는 구두로 보고하여야 하는 시한은?  
가. 5일 이내 나. 지체 없이  
다. 2일 이내 라. 4일 이내
13. 식품과 음료의 제조과정 중 거품을 없애도록 하는 식품첨가물은?  
가. 초산비닐수지 나. 규소수지  
다. 몰포린지방산염 라. 폴리부텐
14. 식품의 위생과 관련된 효모에 관한 설명 중 잘못된 것은?  
가. 요구르트, 김치 등 발효식품을 변질시킬 수 있다.  
나. 대부분 식중독을 일으키지 않는다.  
다. 원핵세포로 된 단세포생물이다.  
라. 출아법으로 증식한다.
15. 장염 비브리오 식중독 예방법으로 가장 옳은 것은?  
가. 어패류를 바닷물로 씻는다.  
나. 먹기 전에 반드시 가열한다.  
다. 식품을 실온에서 보관한다.  
라. 내장을 제거하지 않는다.
16. 식품가공 중 훈연을 하는 목적이 아닌 것은?  
가. 상품의 가치를 증진시킨다.  
나. 육의 부피를 증가시킨다.  
다. 보존성을 주어 저장성을 증진시킨다.  
라. 제품의 풍미와 색을 좋게 한다.
17. 황함유 아미노산은?  
가. 트레오닌 나. 프로린  
다. 글리신 라. 메티오닌
18. 단당류에 속하는 것은?  
가. 설탕 나. 맥아당  
다. 젓당 라. 포도당
19. 유지 산패에 영향을 주는 조건과 가장 거리가 먼 것은?  
가. 지방산의 불포화도 나. 팽윤제  
다. 산화방지제 라. 온도
20. 육류 조리시의 향미성분과 관계가 적은 것은?  
가. 전분 나. 유기산  
다. 황화수소 라. 암모니아
21. 아밀로펙틴만으로 구성된 것은?  
가. 멥쌀 전분 나. 보리 전분  
다. 고구마 전분 라. 찹쌀 전분
22. 과일 가공시 펙틴은 주로 어떤 역할을 하는가?  
가. 색소 보존 나. 신맛 증가  
다. 점성 증가 라. 향 보존
23. 채소를 분류할 때 근채류에 속하는 것은?  
가. 죽순 나. 토마토  
다. 시금치 라. 우엉

24. 냉장 딸기를 급히 조리하였더니 속이 퇴색하였다. 그 이유는?  
 가. 불용성의 프로토펙틴(protopectin)이 용해성펙틴(pectin)으로 전환되어서  
 나. 세포의 호흡이 정지되어서  
 다. 섬유소가 연화되고 세포막이 변성되어서  
 라. 조직내의 남아 있는 산소가 색소와 반응해서
25. 치즈는 우유 단백질의 어떤 성질을 이용한 것인가?  
 가. 산응고                      나. 열응고  
 다. 효소에 의한 응고        라. 알칼리 응고
26. 다음 기호식품에 대한 설명이 바르게 된 것은?  
 가. 코코아(cocoa)는 초콜릿(chocolate)에서 지방(cocoabutter)을 뽑고 분쇄하여 가루로 만든 것이다.  
 나. 커피는 커피원두를 가공과정 없이 그대로 분쇄하여 사용하므로 커피원두의 품종에 따라 진한 갈색, 흐린갈색이 있어 커피의 맛과 향을 결정한다.  
 다. 커피, 초콜릿, 코코아는 모두 동일한 원료인 커피나무의 열매를 이용하여 향, 색, 맛을 다르게 첨가하여 만든 것이다.  
 라. 에스프레소(espresso) 커피는 볶은 커피를 추출하여 농축 건조시킨 후 카페인을 제거하여 만든 것이다.
27. 단백질의 변성 요인 중 그 효과가 가장 적은 것은?  
 가. 산소                        나. 산  
 다. 건조                        라. 가열
28. 다음 식품 중 단백질의 생물가가 가장 높은 것은?  
 가. 쇠고기                    나. 생선  
 다. 쌀                         라. 달걀
29. 레드 캐비지로 샐러드를 만들 때 식초를 넣은 물에 담그면 적색이 된다. 그 이유는?  
 가. 레드캐비지의 안토잔틴 색소 때문이다.  
 나. 레드캐비지에는 안토시아닌 색소가 있기 때문이다.  
 다. 레드캐비지가 알칼리성을 띠기 때문이다.  
 라. 레드캐비지의 탄닌 성분 때문이다.
30. 축육의 결합조직을 장시간 물에 넣어 가열했을 때의 변화는?  
 가. 콜라겐이 젤라틴으로 된다.  
 나. 액틴이 젤라틴으로 된다.  
 다. 엘라스틴이 젤라틴으로 된다.  
 라. 미오신이 젤라틴으로 된다.
31. 단시간에 조리되므로 영양소의 손실이 가장 적은 조리 방법은?  
 가. 볶음                        나. 구이  
 다. 튀김                        라. 조림
32. 천연 동물성 지방이 튀김기름으로 부적당한 이유의 설명으로 맞는 것은?  
 가. 융점이 높아 식으면 기름이 굳어 질감이 저하된다.  
 나. 요오드값이 커서 산화안정성이 향상된다.  
 다. 쇼트닝성이 작아 튀김을 질기게 한다.  
 라. 발연점이 높아 연기를 많이 형성한다.
33. 마말레이드에 관한 설명 중 잘못된 것은?  
 가. 잘게 썬 껍질부분이 내용물에 포함된다.  
 나. 주로 오렌지를 이용한다.  
 다. 전채류이다.  
 라. 잼류이다.
34. 고기의 부위 중 각 조리법에 적합한 것끼리 묶여진 것은?  
 가. 장조림 - 우둔, 등심, 꼬리  
 나. 국 - 꼬리, 사태, 양지  
 다. 구이 - 꼬리, 우둔, 안심  
 라. 찜 - 안심, 등심, 사태
35. 국이나 전골 등에 국물 맛을 독특하게 내는 조개류의 성분은?  
 가. 호박산                      나. 요오드  
 다. 이노신산                    라. 구연산
36. 침속에 들어 있으며 녹말을 분해하여 엿당(맥아당)으로 만드는 효소는?  
 가. 프티알린                    나. 펩티다아제  
 다. 펩신                        라. 리파아제
37. 다음 영양소와 결핍증의 연결이 부적당한 것은?  
 가. 나이아신 - 각막건조증  
 나. 비타민 C - 괴혈병  
 다. 비타민 B2 - 구각염  
 라. 비타민 B1 - 각기병
38. 식품 감별의 목적과 가장 거리가 먼 것은?  
 가. 식중독을 미연에 방지  
 나. 유해한 성분 검출  
 다. 영양성분양의 파악  
 라. 불량식품의 적발
39. 총원가에서 판매관리비를 제외한 원가는?  
 가. 직접원가                    나. 제조원가  
 다. 직접재료비                라. 제조간접비
40. 예정원가에 대하여 가장 잘 설명된 것은?  
 가. 예정원가는 원가관리에 도움을 주지 못한다.  
 나. 견적원가라 하며 이는 제품의 제조 이전에 예상되는 값을 산출한 것이다.  
 다. 견적원가라 하며 실제원가보다 낮게 책정하는 것이 생산의욕을 위해 좋다.  
 라. 추정원가라 하며 언제나 실제 원가보다는 높게 책정하는 것이 유리하다.
41. 밥짓기에서 평균 열효율이 가장 좋은 연료는?  
 가. 석탄                        나. 연탄  
 다. 전기(전기솥)                라. 가스
42. 버터의 특성이 아닌 것은?  
 가. 쇼트닝성이 있어 과자류가 연하고 잘 부스러지게 한다.  
 나. 독특한 맛과 향기를 가져 음식에 풍미를 준다.  
 다. 크림성이 있어 제과시 가열팽화나 버터크림 제조 등에 이용한다.  
 라. 우유의 단백질로 만든 것이다.

43. 정월 대보름날(음력 1월 15일)의 절식이 아닌 것은?  
 가. 오곡밥                      나. 떡국  
 다. 복쌈                        라. 약식
44. 다음 보기는 음료 자동판매기의 월말 원가를 산출할 항목이다. 총원가 요소 중 더 포함시켜야 할 사항과 관계없는 것은?  
 <보기> \*재료비 \*수도비 \*노무비 \*전력비  
 가. 판매 관리비                나. 가스비  
 다. 수선 유지비                라. 감가상각비
45. 익은 콩을 먹어도 장내에서는 효소에 의한 소화가 안되고 가스 생성의 요인이 되는 것은 무엇 때문인가?  
 가. 올리고당인 라피노오스(Raffinose)와 스타키오스(Stachyose) 때문이다.  
 나. 적혈구 응집소인 헤마글루티닌(Hemagglutinin) 때문이다.  
 다. 적혈구 세포를 용해시키는 사포닌(Saponin) 때문이다.  
 라. 무기질 흡수를 방해하는 피트산(Phytic acid) 때문이다.
46. 다음의 용도에 알맞는 기기는?  
 조리 준비를 위해 식품의 뒤섞기, 짓기, 혼합하기, 거품 내기, 크림 등을 만들 수 있다.  
 가. 믹서                        나. 번철  
 다. 토스터                    라. 블랜더
47. 육류를 가열할 때 일어나는 변화 중 틀린 것은?  
 가. 단백질의 응고                나. 풍미의 생성  
 다. 중량증가                    라. 비타민의 손실
48. 단체급식의 경영 형태 중 직영과 위탁방식의 각 장점과 단점을 설명한 것으로 맞는 것은?  
 가. 위탁방식의 단점은 인건비가 증가하고 서비스가 떨어진다.  
 나. 직영방식의 장점은 위생관리, 식단작성 등 영양관리가 철저하다.  
 다. 직영방식의 단점은 서비스가 좋고 인건비 증가가 없다.  
 라. 위탁방식의 장점은 급식관리 중 영양관리를 우선으로 한다.
49. 베이킹파우더를 팽창제로 사용하여 만드는 음식은?  
 가. 만두피                        나. 마카로니  
 다. 쿠키                         라. 수제비
50. 조리장 신축이나 개조시 고려해야 할 기본 조건에 속하지 않는 것은?  
 가. 능률면                        나. 경제면  
 다. 위생면                        라. 복지면
51. 지역사회 보건수준 평가의 가장 대표적 지표로 사용되고 있는 것은?  
 가. 영아사망률                나. 조사망률  
 다. 평균수명                    라. 성인병발생률
52. 정수과정의 응집에 대한 효과를 설명한 것 중 틀린 것은?  
 가. 공기를 공급하기 위해서  
 나. 침전 잔유물을 제거하기 위하여  
 다. 세균의 수를 감소하기 위하여  
 라. 색깔과 맛을 제거하기 위하여

53. 전염병 예방방법 중 전염원에 대한 대책에 속하는 것은?  
 가. 위생해충의 구제            나. 식품 취급자의 손청결  
 다. 음료수의 소독                라. 환자, 보균자의 색출
54. 다음 전염병 중 소화기 계통의 증상을 일으키지 않는 것은?  
 가. 콜레라                        나. 세균성 이질  
 다. 장티푸스                      라. 디프테리아
55. 채소류로부터 감염되는 기생충류는?  
 가. 십이지장충, 선모충        나. 요충, 유구조충  
 다. 동양모양선충, 편충        라. 회충, 무구조충
56. 다음 중 번기나 화장실내의 소독에 사용하는 약품은?  
 가. 석탄산수, 크레졸수 소독  
 나. 표백분, 자외선등 소독  
 다. 역성비누, 알콜 소독  
 라. 유통증기, 고압증기 소독
57. 실내공기의 오락도를 판정하는 기준은?  
 가. 이산화탄소                나. 산소  
 다. 일산화탄소                라. 질소
58. 대기오염방지를 위한 조치와 거리가 먼 것은?  
 가. 도시계획과 녹지대 조성  
 나. 석유계 연료의 탈황장치  
 다. 대기오탁 방지를 위한 법적규제 및 계몽  
 라. 진개의 소각처리
59. 회충란을 사멸시킬 수 있는 능력이 가장 강한 상태는?  
 가. 빙결                         나. 일광  
 다. 건조                         라. 저온
60. 조리기구의 소독방법으로 부적당한 것은?  
 가. 화염소독법                나. 증기소독법  
 다. 자외선소독법              라. 자비소독법

1	2	3	4	5	6	7	8	9	10
나	가	라	가	가	다	라	라	가	다
11	12	13	14	15	16	17	18	19	20
다	나	나	다	나	나	라	라	나	가
21	22	23	24	25	26	27	28	29	30
라	다	라	라	다	가	가	라	나	가
31	32	33	34	35	36	37	38	39	40
다	가	다	나	가	가	가	다	나	나
41	42	43	44	45	46	47	48	49	50
다	라	나	나	가	가	다	나	다	라
51	52	53	54	55	56	57	58	59	60
가	가	라	라	다	가	가	라	나	가

[오답 및 오타 문의] ⇒ [건시시스템\(gunsys.com\)](http://www.gunsys.com)